

# حلويات مغربية تقليدية

بدون شك أن كتب تحضير الحلويات لا تخلو من السوق المغربية، إلا أن المراد بهذا الكتاب " حلويات مغربية تقليدية " البسيط و العملي في نفس الوقت هو تعزيز و إغناء طريقتك و تقنياتك في من تحضير هذه الوصفات ذات النكهات و الأنواع القليلة من نوعها

المفيد في هذا الكتاب ليس الوصفات في حد ذاتها بل فنون و تقنيات تحضيرها مع التركيز على أهمها و تنوعها حسب المناطق المغربية

كتاب كله صور رائعة تستبدل أوقاتك في التحضير إلى أوقات سعادة و سرور.  
إنه ضمان لاستمرار و تطوير الطبخ المغربي التقليدي لأجيال المستقبل



ISBN 9954-450-04-9





# حلويات مغربية تقليدية



تأليف :

رشيدة أمهاوش

جريد المصطفى

بالربيعات باهجة

جوهري نادية

الطاهر الهادي

حنو أمال

الأسنة وحيد

المصطفى عجم

مشتريات الشراوي

17-15 بناية إيبينال الماريف / الدار البيضاء - المغرب

الهاتف : 22 99 06 94 (+212) الفاكس : 22 99 06 98 (+212)

email : coujim@monara.ma

Distributrice en France : ALLANES NEGOCI

Tel : 0626389780

© مشتريات الشراوي 2005

جميع الحقوق محفوظة. لا يمكن استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال من أجل استغلاله لغرض تجاري أو إلكتروني إلا بإذن كتابي من طرف الناشر.

طبع بإيطاليا

حلويات مغربية تقليدية

رقم الإيداع القانوني : 2005/ 1527

رمزك رقم : 9954-459-04-9



# كعب غزال

المقادير

مدة الطهي : 25 دقيقة

العجين :

500 غ من الدقيق

بيضنة

نصف كأس كبير من الزبدة المذابة

قبصة من الملح

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العقدة :

1 كلع من اللوز المسلووق

500 غ من مسحوق السكر اسبدة

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

قبصة من المسكة الحرة مدقوقة

نصف كأس صغير من الزبدة للذابة

5 ملاعق كبيرة من ماء الزهر



## طريقة التحضير

في إناء، نضع الدقيق و يجوف وسطه، تصيف  
البيضنة، الزبدة، قبصة ملح و ماء الزهر. يمزج  
الخليط حتى يصبح عجينا ليناً. نحضر كويرات من  
هذا العجين و نغطي باليلاستيك الغذائي.

يقشر اللوز، يغسل و ينشف جيدا، يطحن مع  
السكر، القرفة و المسكة الحرة المدقوقة. يخلط في  
إناء مع الزبدة المذابة و ماء الزهر للحصول على  
عجين اللوز الذي نحوله إلى أصبع لنصنع منها  
كعب غزال.

نذلك كويرات العجين واحدة تلو الأخرى و نحولها  
إلى ورقات رقيقة، ندهن بقليل من الزيت ثم تلف بها  
أصابع عجين اللوز.

نحول الأصبع الملفوف إلى شكل هلال، يقطع  
بالجرارة اليدوية و نكرر العملية إلى نهاية كمية  
عجين اللوز.

تصفى الحلوى على صفيحة مدقوقة بالزيت أو فوق  
ورق الزبدة و تنقب جيدا بإبرة معقمة ثم تتخل الفرن  
المسخن حتى يصبح لونها ذهبيا.



# غريبة اللوز

## المقادير

500 غ من اللوز  
قبصة من المسكة الحرة  
ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي  
ملعقة صغيرة من الزبدة  
4 بيضات  
250 غ من السكر الصقيل  
ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المحكوك

## طريقة التحضير



يسلق اللوز، ينقى ثم يطحن جيدا  
بالمطحنة الكهربائية.  
تضاف عليه المسكة الحرة المدقوقة،  
الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض  
و بيضة كاملة، السكر الصقيل وقشرة  
الحامض. تخلط جميع العناصر.

تُحضّر كويرات صغيرة من الخليط، تغمس في أبيض البيض ثم تفقد في السكر  
الصقيل. تصف الحلو فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة  
بالدقيق (أو مفروشة بورق الزبدة) و تدخل الفرن الساخن بحرارة متوسطة حتى  
تتحمر، تقدم باردة.

## مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزين:

بقي أبيض البيض  
السكر الصقيل





# غريبة الكوك و السميدة

مدة الطهي: 20 دقيقة

المقادير

- 500 غ من الكوك
- 200 غ من السميدة رقيقة
- 350 غ من السكر الصقيل
- قشرة حامضة محكوكة
- 5 بيضات
- نصف كأس صغير من الزيت
- نصف كأس صغير من الزبدة اللدابة
- كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

في إناء، نضع الكوك، السميدة، السكر الصقيل، قشرة الحامض، البيض ثم نضيف الزيت و الزبدة و نخلط. نحتفظ بالخليط لمدة ساعة كاملة.

بعد ذلك نضيف الخميرة و نخلط جيدا. نحضر كويرات صغيرة، نغدها في السكر الصقيل و نضعها في صفيحة مدهونة بالزيت ثم ندخلها الفرن الساخن حتى تتحمر.





# غريبة الجوز

## المقادير

مدة الطهي: 20 دقيقة

للتزيين :  
باقى أبيض البيض  
السكر الصقيل

500 غ من الجوز (الكركاع)  
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة  
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى  
ملعقة صغيرة من الزبدة  
4 بيضات  
250 غ من السكر الصقيل  
ملعقة صغيرة من ماء الزهر  
ملعقة صغيرة من الدقيق  
ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوك



## طريقة التحضير

يطحن الجوز في مطحنة الكهربائية، تضاف له المسكة الحرة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، بيضة كاملة، السكر الصقيل، ماء الزهر، الدقيق وقشرة الحامض المحكوك.



بعد خلط جميع العناصر جيدا، تحضر كويرات صغيرة، تغمس في أبيض البيض ثم السكر الصقيل، تصفط الطوى في صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل الفرن الساخن حتى تتحمر.

عند إخراجها يعاد تفتيدها في السكر الصقيل وتقدم باردة.





# غريبة الجتجلان

مدة الطهي : 15 دقيقة

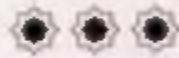
المقادير

ملعقة كبيرة من الزيت سائل  
4 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة  
للزيتين  
قليل من ماء الزهر  
100 غ من السكر الصغير

500 غ من الجتجلان  
بيصتن  
ملعقة كبيرة من الحقيق  
250 غ من السكر الصغير  
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

يغريل الجتجلان، يغسل، يحمر و يطحن  
قليلا في مطحنة كهربائية. يخلط مع البيض،  
الحقيق، السكر الصغير، الخميرة و ملعقة  
من الزيت.



بعد خلط جميع العناصر جيدا، تضف  
الزبدة المذابة و تخلط من جديد للحصول  
على عجينة متماسكة، نحضر به كويرات  
صغيرة الحجم.



يقمس وجه كل كويرة في ماء الزهر ثم  
في السكر الصغير و تصفف في صفيحة  
(مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالندق أو  
مفروشة بوزق الزبدة) لتدخل إلى الفرن  
المسخن مسبقا حتى تنتضج.





## غريبة البلدية

مدة الطهي: 20 دقيقة

### المقادير

500 غ من الدقيق  
100 غ من السكر الصفي  
ملعقتان كبيرتان من الجبنجان المنقى و الخمر  
قبصة ملح  
كأس صغير من الزيت  
كأس صغير و نصف من الزبدة المذابة  
كيس من خميرة الخلو

### طريقة التحضير

في إناء، نخلط كلا من الدقيق، السكر  
الصفي، الجبنجان، قبصة ملح و نمرغ  
الزيت و الزبدة المذابة، يفلط الكل ثم يدك  
جيدا.  
يحتفظ به في التلاجة ليلة كاملة.

بعد إخراجها نضيف الخميرة و ذلك جيدا  
مرة أخرى. نحضر كويرات صغيرة من  
الخليط، تصفد متباعدة فيما بينها في  
صفحة مفروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن  
المسخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر.

يمكنك تزيينها بقليل من مسحوق القرفة.

### إقتراح





# غريبة برقائق اللوز

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين :

أبيض البيض

200 غ من رقائق اللوز



## المقادير

500 غ من اللوز المسلووق و المنقى

قبضة من المسكة الحرة

ملعقة صغيرة من خميرة الخلوى

ملعقة صغيرة من الزبدة

4 بيضات

250 غ من السكر الصفيـل

ملعقة كبيرة من قشرة الحامض الحـكـوك

## طريقة التحضير

يطحن اللوز جيدا في المطحنة الكهربائية حتى يصير ليـنـا. تضاف له المسكة الحرة المدقوقة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، بيضة كاملة، السكر الصفيـل و ملعقة من قشرة الحامض ثم نخلط جميع العناصر.

تحضر كويرات صغيرة من الخليط، تمرر في أبيض البيض و في رقائق اللوز ثم نصف في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. تدخل الفرن المسخن درجة حرارته متوسطة حتى تتحمر.

عند التقديم يمكنك دهن الطوى بالعسل.





# ماكرون

مدة الطهي : 20 دقيقة

للمتربين :

حبات اللوز مسحوقة

المقادير

600 غ من اللوز

300 غ من السكر الصقيل

3 بيضات

ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي

طريقة التحضير



يخفق أبيض البيض (يحتفظ بالأصفر) بالطراب حتى يصير كالثلج.

ينظف اللوز بمتديل مبلل دون إزالة القشرة و يطحن جيدا، يضاف له السكر الصقيل، أصفر البيض المحتفظ به و الخميرة ثم يخلط الكل. تضيف أبيض البيض المخفوق تدريجيا مع التحريك بملعقة خشبية حتى نحصل على عجينة رطبة.

تحضر كويرات صغيرة من الخليط و توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت أو مفروشة بورق الزبدة ثم تزين باللوز و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر.



تذكير

تكون الخلوي رطبة عند إخراجها من الفرن لكنها تصبح صلبة عندما تبرد، بعد الاحتفاظ بها في علب مغلقة داخل الثلاجة تصبح لينة.





# الحنشة

## المقادير

250 غ من اللوز

125 غ من مسحوق سكر (سميدة)

3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة

ربع ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

قشطة من المسكة الحارة المدقوقة

## طريقة التحضير

يسحق اللوز في آلة السحق مدد 5 ثوانٍ بملعقة خشبية ثم يصفى في مصفاة بخارجية ويصفى في مصفاة بخارجية.

يصفى له ثلاث ملاعق من الزبدة المذابة، القرفة، ماء الزهر والمسكة الحارة، يمزج العناصر جيدا باليد ثم يحضر قشطة طرية مع عذير لوز.

يقطع الورقة على شكل مستطيلات و يدهنها جيدا بالزبدة المذابة، توضع قشطة اللوز على جانب الورقة و تلفها حوله. يدهن وجه القصات بأصفر البيض ثم يوزعها بقليل من رقائق اللوز، يصفى في مصفاة مدهونة بالزيت و تخلطها الفرن الساخن بحراره متوسطة حتى تتحمر (15 دقيقة).

بعد إخراج القصبات من الفرن، يدهنها بقليل من العسل الدافئ ثم تقطعها بسكين حاد إلى قطع صغيرة.

تقدم باردة.

## مدة الطهي

15 دقيقة

20 ورقة مستطيلة

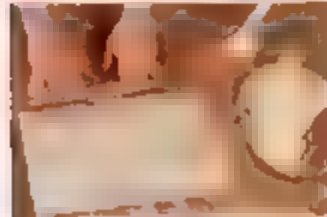
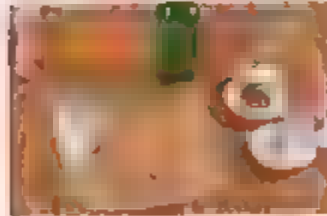
+ قليل من الزبدة المذابة

للزهر

أصفر البيض

3 ملاعق كبيرة من رقائق اللوز المصه

ملعقتان كبيرتان من العسل





250 غ من اللوز المسلووق و المنعم  
100 غ من مسحوق السكر اسفيدة  
50 غ من الزبدة  
نصف ملعقة صغيرة من الفرفة  
فحة من المسكة الحرة المدفوعة  
ملعقة كبيرة من ماء الزهر  
24 ورقة مسطبة موسطة المحم  
اصفر بيضة  
الزيت للقلي  
500 غ من العسل  
للمر  
50 غ من اللوز المنعم و المنعم



ملحن اللوز حيدا مع السكر في مطحنة  
كهريانة. تصبف له ملعقة صغيرة من  
الزبدة، الفرفة، المسكة الحرة و ماء الزهر.  
تخلط جيدا باليدين و تحضر كويرات  
صغيرة من عجينة اللوز



تقطع ورقة المسطبة إلى اشربة طويلة ثم  
تدهن كل شريط بالزبدة المذابة و توضع في  
اسفله كويرة من عجينة اللوز. مثب على شكل  
منكث و ذلك بلغة من اليمين إلى اليسار و من  
ثمرة إلى لليمين و يصبو حر سريط  
تصفر النقص



تقلي لبرودة في براد ساخن و يحمر  
من الجهد ثم تصفها مناسود في الحس  
الداقي، تصفيها و نريها باللوز المقل  
و المنعم



يمكن الإحتفاظ بهذه الخلوى قس قلبها في الحمد لمدة شهر



وصفة الطهي 40 دقيقة

العقدة

500 غ من اللوز

350 غ من مسحوق السكر (المهذبة)

رغ مع ملعقة صغيرة من الزعفران

3 ملاعق صغيرة من الزبدة

قشعة من المسكه الخرد المدهونه

4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

العجين

علبة صغيرة من المشمش الطرية (200 غ)

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (المهذبة)

معلقة ملح

250 غ من الدقيق

للترتيب

ابيض بيضاء

50 غ من اللوز (مسلوق، معشر و مغسول)



تحضير عقدة اللوز : يسلق اللوز لمدة 10 دقائق  
يقشر، يمشف و يطحن مع السكر مربي للحصول  
على عجين رطب. يصفى مع الزعفران. يبرد المسكه  
لخرد و اب الزهر ثم يحضر عجينة صلبة  
و رقيقة

تحضير العجين : نخرج علة صغيرة من العشاء  
نخرج في يد نصف لها لسكر ملح ثم  
الدقيق تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على  
عجين رطب ينزك في الخلاطة لمدة نصف ساعة

نخرج العجين من الخلاطة و نوزقه جيدا ثم نضع  
فيها مسحوق اللوز المطول. نضع في العجين  
و يمكن حاد بقطع القصيب الملقوف. نكرر نفس  
الطريقة بالمسكه لاهي قضبان اللوز

نقطع كل قضيب إلى قطع صغيرة طولها 5 سم  
ثم نضعها في الخلاط مع مسحوق السكر  
نضع السكر في يد

نحضر الخرد لخبز في الفرن بيضاء ثم في الفرن  
مستوى و المرقوم نصف في صفحة الفرن  
مرقومة بغير من رطب ثم نضع السكر الساخن  
نحارده من سطحه حتى يتحمر



# ملفوف اللوز و الجوز

## المقادير

مدة الطهي 15 دقيقة

200 غ من اللوز

200 غ من الجوز (الكروكاج)

نصف ملعقة صغيرة من الفرفه

100 غ من مسحوق السكر (سبيكة)

150 غ من الزبدة

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

15 ورقة البسطة

• قسل من البرد بارد

للمربي

أصفر بيه

200 غ من العسل

قليل من اللوز المفروم و المروم

## طريقة التحضير

يسلق اللوز، ينقى و يلقى في الزيت ثم يهرس جيداً باستخدام نكهة  
يهرش الجوز أيضاً و يخلط مع اللوز  
الفرفه، سكر البرد و ماء الزهر يحصل  
على خليط متجانس.

تدق ورقة البسطة بالبرد بارد  
و يوضع عليها قليل من خليط اللوز  
و لوز يهرش ماء حار بالبرد  
تلف الورقة على الخليط حتى تصبح على  
شكل عصا مسطحة قليلاً بالضغط على  
اليد.

تقطع إلى قطع عرضها 2.5 سم، تصفف  
في صفيحة، تدق بصبر لنصف بندج  
الى الفرن مسطح لدرجة حتى ينضج  
بعد إخراجها يسقى بالعسل لداق و ترين  
باللوز المقروم.





## وريدات باللوز

المقادير

صفة الطهي 15 دقيقة

250 غ من اللوز المسبوق والمغسول	250 غ من ورقه البسطة
100 غ من مسحوق السكر (محببة)	80 غ من الزبدة اللينة
ملعقة كبيرة من قشره البرتقال	اصفر بوضوح
ملعقة كبيرة من ماء الزهر	الفانيليا
كيس سكويتكه البرتقال	200 غ من العسل
ملعقة كبيرة من الزبدة	ملعقة كبيرة من ماء الزهر



## طريقة التحضير

نحضر صحن من الورق مع السكر نصف له قشره البرتقال ماء الزهر لسكر سكه البرتقال و صفة الزبدة، نحيط الكل حيد ثم نحضر من الحيط كويرات صغيرة الحجم



نثني أوراق البسطة على أربع و نقطع على شكل دوائر قطرها 10 سم، ثم ندهن كل دائرة بالزبدة المذابة



نضع وسط كل دائرة من ورقة البسطة كويرة من عجينة اللوز، ندهن جانب الدائرة بالصبر الأبيض ثم نجمع على شكل وردة. نصف الوريدات في صفيحة مدهونة و نحببها لفرن حتى يحمر

## إقتراح

بعد حر حها من لفرن نعصر في العسل ندهن و لنسج ماء الزهر ثم نقدم بارده

نحلك بغير صبر سور ناكاء كاو المعشر و الطحون حيد مع اصنافه حفس مطرب من روح اللوز.



المقادير

عصيدة اللوز

500 غ من اللوز المسلووق

250 غ من مسحوق السكر (استبدل)

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

ملعقة صغيرة من القرفة

نصف ملعقة صغيرة من روح اللوز

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للترتيب

رغاف صغيرة من المرسي

السكر الصقيل

طريقة التحضير

عصيدة اللوز

العجين

500 غ من الزبدة

400 غ من مسحوق السكر (استبدل)

700 غ من الدقيق

200 غ من مابريتا

ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي

ملعقة صغيرة من روح اللوز



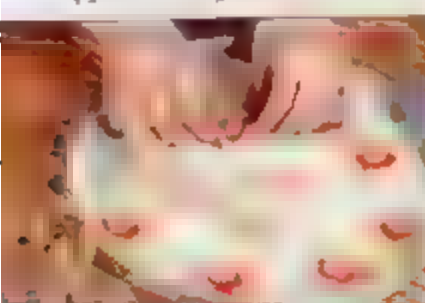
محضّر العجين بخلط الزبدة و السكر  
حيثما نصف الدقيق، مابريتا، الخميرة  
و روح اللوز يمزج جدا ثم يوزق العجين  
بأيدك

محضّر عصيدة اللوز بصلح اللوز جيد مع  
السكر، يضاف به برودة، القرفة و روح اللوز  
ماء الزهر يحضّر ثم يحول إلى كويرات  
صغيرة



نضع كويرات اسود فوق المرسي و محوور  
لدويرات ابي شكل مثلثات يدخل لخلوي  
الى القرن اسحب بحرارة متوسطة حتى  
يحمّر

ترين بالسكر الصقيل عند التقديم.





## قصبان اللوز والجرجان

المقادير

العقدة

50 غ من اللوز (مسلوق و مغسول)  
300 غ من مسحوق السكر (مصفى)  
ربع ملعقة صغيرة من الفرفة  
3 ملاعق صغيرة من الزبدة  
قصبه من لسكه الحرة المدفونة  
4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

حصة الطهي 15 دقيقة

العجن

عليه صغيرة من العقدة الطرية (200 غ)  
ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (مصفى)  
قصبه ملح  
250 غ من الدقيق  
للمرسل  
انصر نصف  
8 ملاعق كبيرة من الحنظل



## قصبان اللوز

تحضير عقدة اللوز : يطحن اللوز مع السكر  
مرتد للحصول على عجينة لين. تخلط معه  
الفرفة الزبدة لسكه الحرة و ماء الزهر  
بعد ذلك نحضر قصباناً رقيقة (سكها 1  
سم)

نحضر لعجن في انصر نصفه لطره  
السكر و الملح ثم نصف دقيق تدريجياً مع  
التحريك حتى نحصل على عجينة لين. يترك في  
ثلاجه لمدة نصف ساعة

نخرج العجن من الثلاجه و يوزق بالماء جيداً ثم  
يوصف فوق قصبان دور يدوية

نلف و نلصق ورقة لعجن على قصبان دور  
و نسكب حبه مقصبة قصبان فوق  
نكرر نفس الطريقة بالسنه لنهي قصبان دور

نقطع القصبان الملفوف إلى قطع متساوية  
ثم نعصر نحاس في كل من انصر النصف  
و لنحلال نصف نحوي على صفحه مدفونة  
بأثره و من طرف اسطح متوسط لحراره  
حتى يصبح بونها ذهبية



## بحلاوة بالجوز واللوز

المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

250 غ من العجين المرقق

250 غ من اللوز (مسلوق ومغلي)

250 غ من الجوز (الكرغاك)

للزبيب

ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

100 غ من اللوز المسلوق والمغسل

ملعقة صغيرة من المرقع

250 غ من العسل

100 غ من مسحوق السكر (مستبد)

4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

نصف كأس صغير من الزبدة لمدانه



## طريقة التحضير

نقوم اللوز و الجوز في مصحلة كهربائية  
نصفهما في ماء نصف ماء الزهر لقرق  
السكر و زبدة مدانه ثم نضبط عند هذه  
العناصر

نفس نغصه لوزق في نصفين و نوزعهم  
على شكل نصفين لمتعك  
نضع النصف الاول في الصفيحة و نحتفك  
بالبصق الثاني

نفرغ خليط اللوز و الجوز فوق العجين  
المدود في نصفين و نغصه نصف لعجن  
المنفصله ندخل النصفين في التلاجه مداه  
نصف ساعة

بعد اخراج نصفين من التلاجه نغصه  
الحلوى على شكل مربعات و نضع وسط  
كل مربع حبه لوز. نغسل نصفين لوز  
المسحق (حرارة متوسطة) حتى تتحمر  
الحلوى و اللوز و ذلك مداه 15 دقيقة.

تسهي مباشرة بعد اخراجها بالعسل الدافئ و المسم بماء الزهر. تقدم باردة



المقادير

5 بصل

كاسر كسرة من الزيت

كأسان كسرة من مسحوق السكر  
(سمينة)

كأسان كسرة من اللوز

كأسان كسرة من الزبيب

كاس صغير من الخسلا

طريقة التحضير

الخطوات

2 أكياس من حبة الخنوي

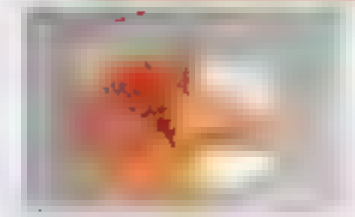
1 كلع من الدقيق

بقرين

ملعقة صغيرة من الفهوه سريعة

الدوار

ابصر بصل



في د خلط سب بصل مع لوز السكر اللوز المسود منقى و عذس  
زبيب الخسلا و بصله نصف بصل سريع و بصل في لوز حتى  
تجمع العجين، يدلك جيدا ثم يقسم إلى كويرات.



تحويل الكويرات إلى قصاص طويلة نصف في صفيحة مدهونة بالزبد بقرين  
وجه بصلان بصل بصل مع قليل من الفهوه سريعة لدوار و بصل  
لوز السطح حتى بصل قليلا من أعلى (15 دقيقة) بعد جرج القصص  
من بقرين بصله رفيع و نصف في بصله بصل جرج ثم بصل لوز كي  
بصل من ابصل 15 دقيقة.





# الكعك على الطريقة الوجدية

## المقادير

مدة الطهي: 30 دقيقة

ملعقتان كبيرتان من زبد حلاوة مطحونة  
ملعقتان كبيرتان من السطح مطحون  
2 أكياس من خميرة الخبز  
ملعقة صغيرة من خميرة العجين  
قليل من الماء الدافئ

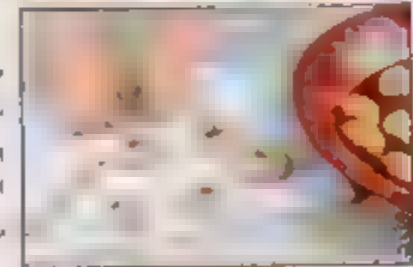
1 كغ من الدقيق  
كأسان كبيران من الزيت  
كأسان كبيران من مسحوق السكر  
(مستبدل)  
نصف كأس كبير من المسحوق  
ببستان

## طريقة التحضير

في ماء يصفى الدقيق بحدود وسطه ونصف  
لتر من السكر لفتح الحبات نصفه واحدة حبة  
حلاوة لنافع خميرة الخبز و خميرة العجين  
يخرج العجين منه صفة ماء دافئ يترسما  
للحصول على عجين رطب ثم يدلك خدرا



يخمس كويرات صغيرة من العجين تمدد على  
شكل نصف بفتح طرفه الى حزين يانفص  
و يحول القصيب الى شكل دائري ثم تضع  
الطرف الاخر داخل الجوزين و تلتصقهم مع  
بعضهم



للتزيين يقطع قليلا حافه الكعك بالسكين (انظر  
صورة) يصفى وجه الكعك بصبر اسنص  
و يصفى في صفيحة مدهونة بالزيت، فتترك  
يحدده 30 دقعة  
تخرج الفرن الساخن حتى يحمر.









عجين السميدة

125 غ من السميدة الرقيقة

125 غ من السميدة العظيمة

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (اختياري)

ربع ملعقة صغيرة من الملح

100 غ من الزبدة المذابة

كأس صغير من الماء البارد

كأس صغير من ماء الزهر

حشوة النمر

200 غ من القمح

أو 125 غ من عجين النمر

نصف ملعقة صغيرة من العرق

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

زيت للقلي

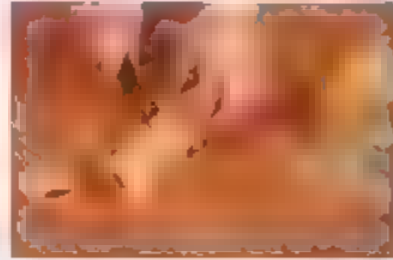
250 غ من العسل



تقطع السميدة برفق، وتطبخ في الماء  
و حتى تصير لزجة شابة، يخرج السميدة  
فرد القاصر



حشوة النمر بفسر النمر بزر له  
و محمرة لمدة 20 دقيقة عندما يبرد تُصيف  
له برفق برفق ماء، الزهر بعض بالسكر  
حتى يصبح عجينا متماسكا ثم يحوله على  
شكل قصاص طويلة سمكها 1 سم



تقلي المفروط من الجبهتين حتى يتحمر  
يخرج من الغلاء ثم يصعد مباشرة في العسل  
الرائي المعطر قليلا بماء الزهر. يصفى ثم  
يغلى برفق



تصفى الماء بارد و ماء الزهر و يصفى  
بالأصابع دون دلكها



يأخذ غسلا من عجين السميدة يحوله في قصب يصفى برفق وسطه على الطور و يصعد  
عصبي النمر

يصفى بعجين على النمر، يقطع القصب  
لحشو يسكن ماء على شكل معينات  
متساوية (مفروط)، يضعها في صحن في  
بمطار استعمال كل لعجين





# زليجات اللوز

## المقادير

- 800 غ من الشكلاط الاسود
- 250 غ من اللوز المسلوو
- 100 غ من السكر الصفي
- 60 غ من الزبدة
- قصبه من المسكه الحرة المدققة
- للزبيب
- 100 غ من الشكلاط الابيض

ادا رغبتا في الحصول على زليجات بيضاء  
تخضر 600 غ من الشكلاط الابيض و 100 غ  
من الشكلاط الاسود  
يصيحي ان يستعمل الشكلاط الاسود  
لدوقه و هاندته العدائيه

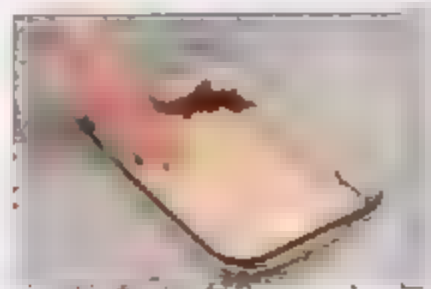
## طريقة التحضير

تحضير همام مريم في كاسرول  
تسخن قليلا من الزيت و هي ب رجاوي  
تقطع 300 غ من الشكلاط الاسود  
الى قطع صغيره ثم تصنع الكاسرول  
الكاسرول اموحوا على نار هاديه حتى  
يتحول الشكلاط

بعد ذلك نضع باقيه و نضع فوق  
صفحتا مفروسة نوريه نرسله

نصنع في الشكلاط و نضع في السكر  
الزبد و قصبه من مسكه حرة المدققة  
حتى تصبح عجينا نسا  
نصنع بالزبد و نضع فوق الشكلاط  
نحضر كطيفه ناسه

نراي نصف اسعق من الشكلاط نفس  
الطريقة الاولى (حمام مريم)، يفرغ على  
عصا اللوز و يعلس جدا، يمكن تزينه  
مخطوط رقيقة من الشكلاط الابيض  
لذلك حقدم مريم نراي اسعق حتى  
تبرد و تقطع يسكن هذا





# بليغات بالكاوكاو

مدة الطهي: 15 دقيقة

المقادير

العجين ،

غلة صغيرة من المسده الطرية (200 غ)

قصبه ملح

250 غ من الدقيق

المسده

500 غ من الكاوكاو الحمر

100 غ من السكر الصمغ

طريقة التحضير

نعصير العجين ، نرفع القشدة الطرية  
في إباد ، نصيف لها قبضة ملح و الدقيق  
نرجح حتى يصبح عجينا طيب ، سا  
نحفظ به في الثلاجة لمدة ساعة واحدة

نعصير حشوة الكاوكاو ، نحرر الكاوكاو  
جيدا بالطحنة الكهربائية ، يخلط مع السكر  
الصمغ ، للحصول على عجين أملس  
ورطب سحرة في قصبه سميكة

نوري لعجن ، نصنع فاقه قصبه الكاوكاو  
و عندما نلقها بالعجين نقطع بالسكين لفصل  
نعمود منفرد عن بعدد 4 أو 5

نقطع الأعمدة منفردة في قطع صغيرة  
عرسها 05 سم ، نصلف في صفيحة  
ساحية أو حفرية بورق لونه ، نحرر  
لقرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة)  
حتى يصبح



## قرنيات اللوز

المقادير

مدة الطهي: 20 دقيقة

500 غ من اللوز

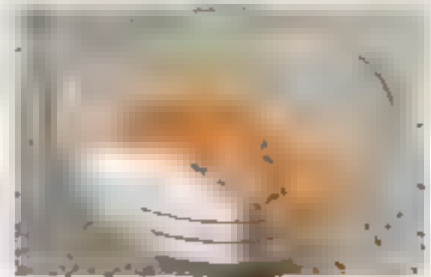
نصفه من مسكه الحرة المدفونة

منعقة صغيرة من حبيرة الخلود

نصف ملعقة كبيرة من الزبدة

4 بهجات

طريقة التحضير



نسلو اللوز بده 10 دقائق مفرى نه نصف  
منعقة و نطحن حتى نصلحه انكوبنا  
حتى يصح ساء عيب



نصف نه مسكه الحرة المدفونة الحمره  
برده ثلاث صفر انحن نصفه كامله  
سكر لصفير و قسره لحنن نه نطحن  
حمله انفسر



نوضع البسيط في حوت بخوري لنحو الى  
النكل المربع فيه  
نرش كل حوى نصف حمله من اللوز المسروق  
و نطحن لقرن لسان حتى نطحن حوت





### للقلبيير

- ١ كنج من الدقيق
- ١ كنج من الحنظل
- ١ كنج من اللوز
- ٥00 ع من السكر الصفيل المعربل
- ملعقة كبيرة من النافع المخلوون
- ملعول كبيرتان من الفرقة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكه
- الخره المدقوه
- ملعقه صغيره من الملح
- 750 ع من الزبد

### حده الطولي - حبه

### طريقة التحضير

يحمى الدقيق حد في فرن متوسط اخراجه و يحرى بالسكر . خلال تطهى  
يعربى الحنظل بصله بصفه ثم يحمى في غلايه بركه حتى يرد و يطبخه في  
نطخه بكمياتيه  
يعربى اللوز حد يحمى في انقرو و يصفه في نطخه بكمياتيه يمكنها بضا  
سبو لوز في ماء ساخن مدة 10 دقائق بصفه و بصفه في برى ثم يصفه  
في اناء كسر يعربى الدقيق و السكر بصفين ثم يخلط جيد مع لوز المدقوع، خره  
للسكه لخره الحنظل الحصى و الملح  
في ماء يذوب بزره بركه، برى فاعلا ثم يفرغه بترجى على خليط الدقيق مع  
الحرص على الحصى من سائر الحصى . ثم يلقى في قدر ذات خلط باليد  
خدا حتى يمزج جميع المقاصير فكر يكون عند انجاسها عن تحضير سبو

### للزبيب

الطريقة الاولى نصفه في صحن على سكر هرم بزره بالسكر بصفين بزره  
باللوز مسبو و بصفه  
الطريقة الثانية نصف له يغسل حسب اذنه و يصنع منه كوير - صغيره يصنعها  
في سلال من ورق ثم يربطها بنصف بزره بصفه  
طريقة ثالثة يغسل سبه بالغسل بخره على سكر قصه طويلا و بصفه الحنظل  
الحمى ثم تقطعه على شكل القفاص.



# الشباكية

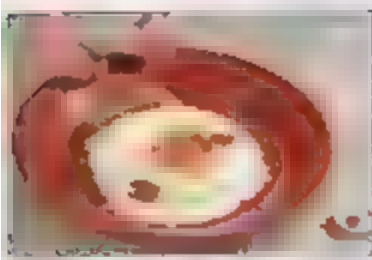
## المقادير

نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز  
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران الجاف  
أيسر قليلا في معلقة مع بدق  
اصفر بيضة  
فوهة بيضة بموود بخل  
كاس كبير من الماء  
الزيت بكمية  
1 كعب من العسل  
للترتيب  
كاس صغير من الجسلان النقي و الفهر

500 غ من الدقيق الأبيض  
125 غ من دقيق القمح  
ربع ملعقة كبيرة من الملح  
125 غ من الجسلان الفهر و المطحون  
ربع كاس صغير من الزبدة المذابة  
ثلثي كاس صغير من الزيت  
نصف ملعقة كبيرة من النافع  
نصف ملعقة كبيرة من العرق  
فصصة من المسكة نجرة المدفوفة  
نصف كاس صغير من ماء الزهر

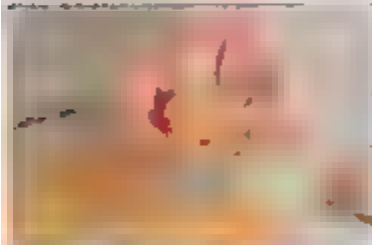


## طريقة التحضير



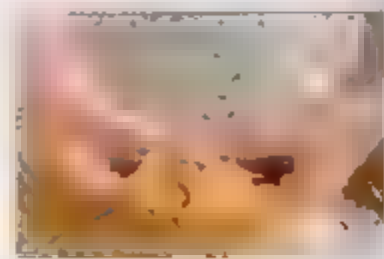
هي مصنعة نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق  
القمح، بجوف الوسط و بصيف الملح، الجسلان  
المطحون، الزبدة المذابة، الزيت، النافع،  
العرق، المسكة الحرة، ماء الزهر، خميرة لعلوى،  
الزعفران الجاف، اصفر بيضة و الحل (كما هو مبين  
في الصورة) بحجم بقاير سما و يدكها حذا حتى  
اصافه الماء عند الضرورة

نقسم العجين إلى كويرات و نوزعها فوق قليل من  
الزيت و نحدد لآخر باحد رة نصف العجين  
الموزق إلى مربعات (8 سم)، نشرط كل مربع أربع  
مرات من اوسط للحصول على خمسة ضلاع  
الاصغر برفع ضلع من لآخر من لآخر مستند  
المربع



باستعمال اليدين بفصل الاضلاع المرفوعة من جهة  
و الغير المرفوعة من جهة أخرى دون تفكك المربع،

من سفل مربع نلصق رويبه و نصنع لأضلاع  
محدقة مع بعضها، نكرر العملية إلى نهاية  
العجين



نقلي الشباكية في زيت ساخنة و نحمرها من  
الحيدين بحد حاد حب من الزيت نضعها في  
العسل ثم نصفيها في كسكاس و نرشها بقليل من  
الخليل بنوع



## الكرص

### المقادير

3 بيضات

كأس صغير من مسحوق السكر اسبدها

كأس صغير من الزيت

ملعقة كبيرة من حشوة العجينة

ملعقة كبيرة من الحشوة

ملعقة كبيرة من الناعق

كأس صغير من الزبدة اللينة

8 ملاعق كبيرة من الدقيق

نصف لتر من الحليب

لترين

بصلة محبوبة

قليل من الحشوة



## طريقة التحضير

في إناء نضع البيض، مسحوق السكر، الزيت، الحشوة، الجوز، الناعق و الزبدة المذابة ثم نخلط جيدا حتى يكون ناعم.

نضع لدهن في اناء عميق ونغمر فيه حشوة اسمن موزة لعمق جدا

نضيف الحليب على الخلط و بذلك الكتل للحصول على عجينة لين و رخوا جدا (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة) نترك ناعمة ساعة حتى نحمر

نحضر كويرات من العجينة بحجم بيضة و نتركها حتى نحمر بكمية قليلة و نضعها بالبيض ثم نتركها بقليل من الحشوة نضعها في اناء حتى نصلح و نخرج من الاعلى



## المسمن

### المقادير

2 رلايات كيلو من دقيق القمح  
 ٤٠٠٠ كسره من الدقيق الأصفر  
 ملعقه صغيره من الملح  
 نصف لتر من الماء الدافئ  
 نصف كأس صغير من الزيت  
 نصف كأس صغير من الزبدة المذابه



## طريقة التحضير

يخلط دقيق القمح مع الدقيق الأصفر و يضاف لهما الملح  
 ثم يصب الماء تدريجيا .يدلك جيدا للحصول على عجين  
 لين و أملس، (يمكنك إضافة الماء عند الضرورة).

يخضر كبروا صغيره ٥ سم من نازده و يوضع جانب  
 بعد كل كوبره من ناعن نازده نمروجه نازده  
 لفرمه و يوزع على شكل نازده ناعن نازده لافى  
 و يدهن نازده و لزمه نازده ناعن نازده

يظوى الجانب الأسفل و يدهن ثم يرش بقليل من دقيق  
 القمح

يظوى الجانب الأيمن، يدهن و يرش بدقيق القمح  
 مره اخرى

يظوى الجانب الأيسر لمحصل على مربع صغير، يوضع  
 جانبا. مواصل نفس العملية لما في الكويرت و يتركها  
 جانب قبل طهي لارتفاع بعد غسلا نازده  
 الأصابع.

يصنع كل مربع عجين في مقلاه مسطحه و مرشوشه  
 بالزيت. تحمره من الجهتين و يقدم مع الفسل، المربي  
 أو اللبن.



# البَطْبُوط

للخادير

250 غ من دقيق القمح  
100 غ من الدقيق الأبيض  
ربع ملعقة صغيرة من الملح  
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز  
كأس كبير من الماء الدافئ



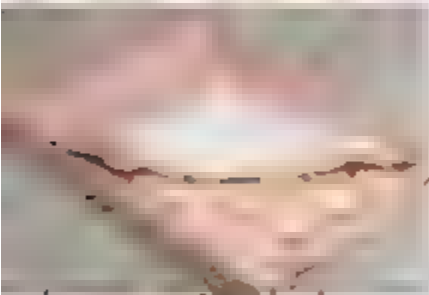
# طريقة التحضير



يخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض، مخفوف  
الوسط و نضيف الملح، الخميرة ثم الماء  
لدقيق ناعم نختلط حتى نحصل على  
عجين ناعم حتى يصبح ناعم يمكن  
صنعه من بعد الصبر



نحضر كويرات من العجين ثم نوزقها  
ورقيقة بالماء (4 ملم)، نرشها بكمية  
صغيرة لنحصل على حبيبات



نصفها فوق وسط يفي و نغطي بآخر  
و نضع بآخر



نسخن المقلاة على نار هادئة نضع  
الحبيبات لنضجها و نضعها في مقلاة  
اسفاحها لكي لا تحترق، يمكن دهن المقلاة  
بالزيت عند الحاجة.

## إقتراح

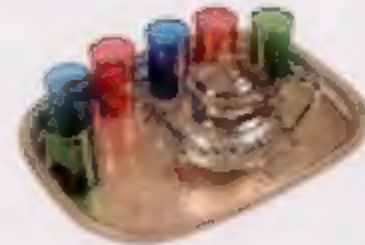
نقدم البطوط مع عصير و خلال اوقات شاي مع زبدة و قيس و مع  
لحم



# البغرير

## المقادير

زلافة من السميدة الرقيقة  
نصف زلافة من الدقيق الأبيض  
ملعقة صغيرة من الملح  
كيس من خميرة الحلوى  
2 زلافات من الماء الدافئ  
ملعقتان صغيرتان من خميرة العجين  
ملعقة صغيرة من مسحوق السكر  
(سليدة)  
للتقديم :  
الزيت  
أو العسل مع الزبدة المذابة  
أو زيت الزيتون



## طريقة التحضير

في إناء نخلط كلا من السميدة الرقيقة،  
الدقيق، الملح و خميرة الحلوى.



في مطحنة الكهربائية نخلط جيدا كلا  
من مزيج الدقيق، الماء الدافئ، خميرة  
العجين المذابة في قليل من الماء الدافئ  
و السكر، نترك العجين المسائل يخمر لمدة  
ساعة. قبل أن نشرع في طهيه نحركه  
قليلا بمغرفة.



نضع مقياس مغرفة صغيرة من السائل  
فوق مقلاة ساخنة خاصة بالبغرير (يجب  
أن تكون ملساء ولا تلصق). يطهى البغرير  
من الأسفل فقط. يقدم مشهونا بالفصل  
مخلط بالزبدة المذابة، زيت الزيتون أو  
بالمربي.





250 غ من السميدة الرقيقة

نصف ملعقة صغيرة من الملح

ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سليدة)

كيس من خميرة الخلوي

كيس من الفانيلا

150 غ من الزبدة المذابة

كأس صغير من الحليب



نضيف الزبدة المذابة على الخليط و نمزج حتى يتراكم الخليط.



نسخن المقلاة على نار هادئة، نرشها بقليل من السميدة، نضع مقدار خبيزة من الخليط وسط القالب الخاضع بالحرشة، نبسط العجين حتى يتخذ شكل الدائرة، نرش الحرشة بالسميدة مرة أخرى من الجهة العليا و عندما تتحمر من الأسفل نقلبها لتتحمر من الجهة الأخرى.

نضع في إناء السميدة، الملح، السكر، الخميرة و الفانيلا ثم نخلط الكل.



نفرغ عليه الحليب و نكتفي بتحريك الإناء فقط ثم نتركه جانباً ليرفع دقاته.



تقدم الحرشة مع العسل و الزبدة خلال أوقات الشاي أو عند وجبة الفطور.



ملعقة صغيرة من خميرة العجين  
كأس كبير من الماء  
زيت للقلي  
للزيت  
مسحوق السكر أو السكر صفي

500 غ من الدقيق  
ملعقة كبيرة من مسحوق السكر  
اسنيدة  
نصف ملعقة صغيرة من الملح  
بيضة  
كيس من القانيل



نضع الدقيق في إناء و يجهز في الوسط ثم  
نضع السكر، الملح، البيضة، كيس القانيل  
و خميرة مذابة مع قليل من الماء.  
نفرغ الماء الدافئ و نخلط جيدا حتى يجمع  
العجين (ينكتل) إضافة الماء الدافئ عند  
الضرورة) ثم نتركه جيدا.

نيسط العجين بذلك إلى أن يصبح سمك  
4 ملم تقريبا و نقطع دوائر بكأس شاي.  
نتقلب الدوائر بعرض صغير و دائري الشكل.

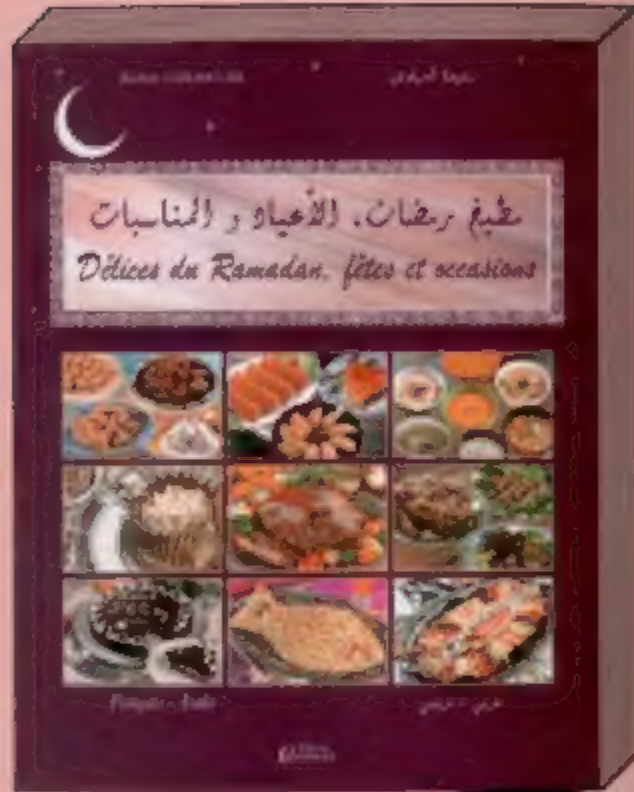
نصلف الدوائر فوق منديل و نغطي بالخر.  
نترك لمدة ساعة و نصف لتخمر.

تسخن زيت القلي و نقلى الطوى حتى تتحمر  
من الجهتين، نوضع مباشرة في مسحوق  
السكر و تقدم ساخنة.



## الفهرس

2	• كعاب غزال	34	• فقااص باللوز و الزمبب
4	• غربية اللوز		• الكعك على الطريقة
6	• غربية الكوك و السمبب	36	• الوجبة
8	• غربية الجوز	38	• حلوى بالنمر
10	• غربية الجنجلان	40	• المقرط
12	• غربية البلبب	42	• زلببات اللوز
14	• غربية برقائق اللوز	44	• بلببات بالكاوكاوكا
16	• ماكرون	46	• فرببات اللوز
18	• الهنشب	48	• سلو
20	• برموات باللوز	50	• الشماكية
22	• دوائر باللوز	52	• الكرص
24	• ملفوف اللوز و الجوز	54	• المسمن
26	• ورمبات باللوز	56	• البظبوط
28	• مثلثات باللوز	58	• البقربر
30	• قضبان اللوز و الجنجلان	60	• الحرشب
32	• بحلاوة بالجوز و اللوز	62	• السفنج



جديد